



Información de los platos

LUNES, 23 DE ABRIL DE 2018

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Arroz a banda	Crustáceos Lácteos Moluscos Pescado
Familia	Técnica culinaria

Arroz Plato: Primero Guisado

Ingredientes

Ajos
Judías verdes
Pimientos rojos
Pimientos verdes
Pimientos morrones
Tomate triturado
Jibia
Rosada
Gambas
Mejillón, carne
Azafrán, hebra
Colorante amarillo
Arroz
Terminación, ali-oli

Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) *

* *Ajos Puerros Cebollas Pimienta negra, grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal*

Denominación	Alérgenos
Lomo braseado	Apio Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Carnes Plato: Segundo Asado

Ingredientes

Cerdo, lomo
Maíz, fécula

Fondo oscuro de carne (elaboracion propia) *

* *Huesos de ternera Ternera Cebollas Puerros Ajos Laurel Zanahorias Apio Tomate Agua Vino tinto Sal Tomillo*

Denominación	Alérgenos
Menestra de verduras	Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Manzanas
Calabaza

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



Información de los platos

Judías verdes

Pimientos rojos

Pimientos verdes

Zanahorias

Champiñones

Aderezo, ajos, aceite de oliva y vinagre

Denominación

Alérgenos

Manzana

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Manzanas

Denominación

Alérgenos

Vino tinto

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Bebidas

Plato: Bebida

Ingredientes

Vino tinto

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.